

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.3/30~4/5

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :LBL special salad nisowazu
LBL特製サラダニソワーズ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Eggplant and ricotta cheese arabianta
茄子とリッコタチーズのアラビアンター

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN :Low temperature roast domestic chicken and avocado
wasabi source tortilla
国産鶏胸肉の低温ローストとアボカド
わさびソーストルティーヤ

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Crustacean stew of swordfish and shrimp
with saffron rice
メカジキと小海老の甲殻類シチュー
サフランライス

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Roasted iberian pork ribs
onions ethnic source
イベリコカルビのロースト
長ネギのエスニックソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Lunch Course ※事前ご予約制とさせて頂いております。ご了承下さいませ。

2,500

APPETIZERS、SEAFOOD or MEATより1品、DESSERTより1品 DRINKはカフェメニューから1品



プチオードブル盛り合わせ LBLスタイル



白身魚のグリル 三浦野菜とケッカソース
本日のお勧めお魚料理
US産チャックフラップ バーベキューソルトを添えて
本日のお勧めお肉料理
メカジキと小海老の甲殻類シチュー サフランライスと
イベリコカルビのロースト 長ネギのエスニックソース



レアチーズケーキ ベリーソース
本日のパティシエおすすめデザート
苺づくしのセミフレッド

Option Menu

Dessert

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Three kinds of ice Assorted アイス3種盛り合わせ	500
Premium tiramisù 極上ティラミス	600	Strawberry semifreddo 苺づくしのセミフレッド	800